

## MENU

Semaine du 04 au 08 novembre 2019

Lundi 04/11/19

### **MENU VEGETARIEN**

Betteraves (bio)  
Boulettes tomate, basilic  
Haricots beurre saveur du midi  
Camembert (bio)  
Crème dessert vanille

Mardi 05/11/19

Rosette  
Escalope de dinde à la crème  
Coquillettes (bio)  
Yaourt nature (bio)  
Fruit de saison

Jeudi 07/11/19

Carottes (bio) râpées  
Merguez (local)  
Semoule(bio)  
Fondu Président  
Tarte au chocolat

Vendredi 08/11/19

Tomate (local) mozzarella  
Haché de cabillaud basquaise  
Chou-fleur (bio) en gratin  
Fromage frais nature sucré  
Fruit de saison

**Les féculents : semoule, riz, pomme de terre, blé...**

**Les produits laitiers : yaourts, fromage, crème anglaise...**

**Les protéines animales, lipides : Viandes, poissons, œufs...**

**Les fruits et les légumes : betteraves, salade de fruits, compotes...**

**Les desserts sucrés : gâteaux, glaces...**

## MENUA

### 2019ko azaroaren 4tik 8ra

#### Azaroaren 4an (astelehena)

##### **MENU BEGETARIANOA**

Beterrabak (bio)

Bolatxoak tomate eta basilikoarekin

Ilar leka horiak hegoaldeko gisara

Camembert gasna (bio)

Banillazko natillak

#### Azaroaren 5ean (asteartea)

Zozizona

Indioilo xafla esnegainarekin

Pastak (bio)

Jogurt naturala (bio)

Sasoiko fruitua

#### Azaroaren 7an (osteguna)

Pastanagre arraspatuak (bio)

Merguez lukainka (tokikoa)

Semola (bio)

“Fondu Président” gasna

Txokolate tarta

#### Azaroaren 8an (ostirala)

Tomatea (tokikoa) mozzarella gasnarekin

Bakailao xehetua euskal erara

Azalorea (bio) gainerrea

Gasna fresko natural azukreduna

Sasoiko fruitua

**Fekula-elikagaiak: semola, irrisa, patata, garia...**

**Esne-produktuak: jogurtak, gasna, krema ingelesa...**

**Abere-proteinak, lipidoak: haragiak, arrainak, arraultzeak...**

**Fruitu eta barazkiak: erremolatxak, fruitu entsalada, konpotak...**

**Deserta azukratuak: bixkotxak, izozkiak...**

HENDAIAKO UDALA – Geltoki, Hondartza, Lizardi, Intzura eta Hiri barneko eskoletan zerbitzatu apairuak.